



ACTION PREVENTION

PREVENTION DES RISQUES
PROFESSIONNELS
FORMATION

AP

“

La formation est un
« **levier** » important
pour atteindre le
« **0 accident** ».

”

"LE SAVOIR 'FAIRE FAIRE' EN ACTION"

Quelle que soit l'entreprise considérée de la petite PME à la multinationale

Garantir la sécurité au travail constitue la toute première priorité. La prévention revêt une importance essentielle pour que le risque d'accident de travail soit toujours le plus faible possible :

La Formation est un "Levier" important pour atteindre le "0 Accident".

La formation sécurité a pour objet d'instruire le salarié sur les précautions à prendre pour assurer sa propre sécurité et, le cas échéant, celle des autres personnes occupées dans l'entreprise.

La formation sécurité est adaptée à chaque entreprise et aux salariés concernés. Les informations en matière de sécurité vont varier en fonction :

- De la formation, de l'expérience professionnelle, de la qualification et de la langue des salariés appelés à en bénéficier,
- Des risques propres à l'établissement ou du chantier,
- Des risques auxquels le salarié est exposé,
- Des tâches qui sont effectivement confiées au salarié.

ACTION PREVENTION LTD propose ses compétences pour réaliser vos formations à la sécurité; toutes nos formations sont adaptables aux contraintes de l'entreprise, nous travaillons essentiellement en Ingénierie Formation afin de valoriser au mieux vos investissements en Ressources Humaines.

Nous sommes à votre écoute pour "monter" une formation sur mesure.



SOMMAIRE

Pg

4

**SENSIBILISATION A LA SÉCURITÉ DU TRAVAIL :
COMPORTEMENT ET ATTITUDE.**

**APPROCHE ORGANISATIONNELLE DE LA PRÉVENTION DES
RISQUES EN ENTREPRISE**

**PROCESSUS ET SUIVI D'UN PERMIS ET TRAVAIL
DANS MON ENTREPRISE**

5

**MAITRISER LA PRÉVENTION DES RISQUES DES
ENTREPRISES SOUS-TRAITANTES**

**FORMATION À LA PRÉVENTION DES RISQUES EN CUISINE
(RESTAURATION TRADITIONNELLE & COLLECTIVE)**

6

**ANALYSER LES ACCIDENTS ET INCIDENTS PAR LA
MÉTHODE DE L'ARBRE DES CAUSES**

**PRÉVENTION DES RISQUES LIÉE AUX TRANSPORTS DE
MATIÈRES DANGEREUSES (TMD)**

**SIGNALISATION DES CHANTIERS TEMPORAIRES SUR VOIE
PUBLIQUE**

7

**EVALUER ET PRÉVENIR LES RISQUES LIÉS A L'ÉCLAIRAGE
DES LIEUX DE TRAVAIL**

LÉGIONELLOSE : CONTRÔLE ET PRÉVENTION

**FORMATION HACCP - (Hazard Analysis Critical Control Point
- Méthode de maîtrise de la sécurité sanitaire des denrées
alimentaires élaborées aux Etats-Unis)**

8

PROTECTIONS DU PERSONNEL LIÉE AUX RISQUES BRUITS



DURÉE	1 Jour
FORMATEUR	Cyril Flache
INTRA	Rs 4,000/pax
INTER	Rs 4,400/pax

SENSIBILISATION A LA SÉCURITÉ DU TRAVAIL : COMPORTEMENT ET ATTITUDE.

OBJECTIFS :

- Eviter les accidents du travail en lien avec l'exploitation et/ou maintenance de l'entreprise
- Sensibiliser le personnel sur l'importance de respecter les consignes de sécurité internes
- Sensibiliser le personnel sur l'importance du port des EPI (mains, pieds, yeux, tête, etc...)
- Rappels des procédures de consignation électrique – mécanique – fluide
- La sécurité du travail est l'affaire de tous.



DURÉE	2 Jours
FORMATEUR	Cyril Flache
INTRA	Rs 8,000/pax
INTER	Rs 8,800/pax

APPROCHE ORGANISATIONNELLE DE LA PRÉVENTION DES RISQUES EN ENTREPRISE

OBJECTIFS :

- Prendre conscience des dangers et des risques inhérents à son travail
- Analyser une situation de travail
- Identifier les situations à risques et éviter les incidents et/ou accidents
- Mettre en place une organisation rationnelle permettant l'application de mesures de prévention et d'en évaluer leurs efficacités



DURÉE	3 Jours
FORMATEUR	Cyril Flache
INTRA	Rs 11,300/pax
INTER	Rs 12,500/pax

PROCESSUS ET SUIVI D'UN PERMIS ET TRAVAIL DANS MON ENTREPRISE

OBJECTIFS :

- Eviter les accidents du travail en lieu avec les interférences métiers de l'entreprise
- Se concerter au préalable en fonction des déroulements des travaux et des acteurs concernés
- Mettre en place un suivi spécifique
- Organiser la sécurité lors de la préparation et du suivi des travaux
- Mieux s'approprier la procédure du permis de travail de son entreprise
- Etablir avec la rigueur nécessaire un permis de travail.



MAITRISER LA PRÉVENTION DES RISQUES DES ENTREPRISES SOUS-TRAITANTES

OBJECTIFS :

- Connaître les contextes et les enjeux de la prévention des risques des entreprises sous-traitantes intervenant sur un site industriel
- Rappeler les bases de la prévention des risques professionnels et la réglementation applicables
- Savoir organiser, préparer et suivre les opérations de travail
- Savoir gérer les interventions des entreprises extérieures.

DURÉE	1 Jour
FORMATEUR	Cyrille Flache
INTRA	Rs 4,000/pax
INTER	Rs 4,400/pax

FORMATION À LA PRÉVENTION DES RISQUES EN CUISINE (RESTAURATION TRADITIONNELLE & COLLECTIVE)

OBJECTIFS :

- Aider à identifier les risques professionnels dans leurs établissements afin qu'ils puissent mettre en place des moyens de prévention
- Rappeler les enjeux de la prévention des risques professionnels sur les plans réglementaire, humain et financier
- S'approprier une démarche d'évaluation des risques dans laquelle s'inscrit l'étape du repérage des dangers
- Identifier et repérer des situations dangereuses : celles communes aux unités de travail (sols, énergies) d'une part, et celles spécifiques à chaque unité de travail (stockage, cuisson...) d'autre part.



DURÉE	2 Jours
FORMATEUR	Cyrille Flache
INTRA	Rs 8,500/pax



DURÉE	1.5 Jour
FORMATEUR	Cyril Flache
INTRA	Rs 6,600/pax
INTER	Rs 7,200/pax

ANALYSER LES ACCIDENTS ET INCIDENTS PAR LA MÉTHODE DE L'ARBRE DES CAUSES

OBJECTIFS :

- Positionner la méthode de l'Arbre des Causes dans la démarche de prévention des risques de mon entreprise
- Connaître le contexte de l'analyse des accidents et incidents (analyse quantitative / analyse qualitative)
- Connaître les principes et étapes d'application de la méthode de l'Arbre des causes
- Prendre en compte les apports de l'Arbre des Causes à l'analyse à priori des risques
- Mettre en œuvre les conditions pour conduire avec succès l'analyse des accidents et incidents par la méthode de l'Arbre des causes



DURÉE	1 Jour
FORMATEUR	Cyril Flache
INTRA	Rs 4,800/pax
INTER	Rs 5,200/pax

PRÉVENTION DES RISQUES LIÉE AUX TRANSPORTS DE MATIÈRES DANGEREUSES (TMD)

OBJECTIFS :

- Connaître les différentes classes de danger et les identifications des produits (numéro ONU)
- Connaître la codification internationale de l'étiquetage
- Maîtriser les spécificités pour le chargement / déchargement / manutention des matières Dangereuses
- Identifier la signalétique d'un TMD
- Connaître les équipements et dispositifs de sécurité lors d'un TMD
- Appliquer les obligations réglementaires de sûreté (conducteur, personnel autre, intervenants de la chaîne de transport TMD)



DURÉE	1 Jour
FORMATEUR	Cyril Flache
INTRA	Rs 4,200/pax

SIGNALISATION DES CHANTIERS TEMPORAIRES SUR VOIE PUBLIQUE

OBJECTIFS :

- Connaître et appliquer les règles de signalisation temporaire de chantier dans le domaine routier
- Savoir réaliser une signalisation dans la règle de l'art, répondant à la réglementation et respectant les normes de sécurité
- Assurer la sécurité des travailleurs et du public
- Supprimer tous les risques d'accidents dus à une signalisation déficiente



EVALUER ET PRÉVENIR LES RISQUES LIÉS A L'ÉCLAIRAGE DES LIEUX DE TRAVAIL

OBJECTIFS :

- Maîtriser la réglementation relative à l'éclairage en milieu professionnel
- Connaître les bases de l'éclairagisme : grandeurs physiques, sources...
- Evaluer les risques : outils et méthodes de mesure
- Définir les éléments à prendre en compte pour une conception ergonomique des conditions d'éclairage

DURÉE	1 Jour
FORMATEUR	Cyrille Flache
INTRA	Rs 5,650/pax
INTER	Rs 6,050/pax

LÉGIONELLOSE : CONTRÔLE ET PRÉVENTION

OBJECTIFS :

- Connaître les risques liés à la légionelle et la légionellose
- Identifier les différents moyens de prévention du risque légionelle
- Connaître les règles à respecter pour le suivi sanitaire de l'installation

DURÉE	1.5 Jours
FORMATEUR	Ashvin Ramiah
INTRA	Rs 3,250/pax
INTER	Rs 3,650/pax

FORMATION HACCP - (Hazard Analysis Critical Control Point - Méthode de maîtrise de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires élaborées aux Etats-Unis)

OBJECTIFS :

- Savoir détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens.
- Comprendre l'importance d'une méthode HACCP et pouvoir la mettre en pratique.
- Savoir bâtir un plan HACCP dans ses 12 étapes.

DURÉE	2 Jours
FORMATEUR	Ashvin Ramiah
INTRA	Rs 6,300/pax
INTER	Rs 6,700/pax



DURÉE	1 Jour
FORMATEUR	Cyrille Flache
INTRA	Rs 4,000/pax
INTER	Rs 4,400/pax

PROTECTIONS DU PERSONNEL LIÉE AUX RISQUES BRUITS

OBJECTIFS :

- Connaître les risques sur la santé liés au travail dans un espace bruyant
- Identifier les enjeux liés à l'exposition aux nuisances sonores spécifiques à son environnement professionnel
- Appréhender les moyens de prévention : de la protection collective à la protection individuelle et de la nécessité de respecter les consignes de protection

